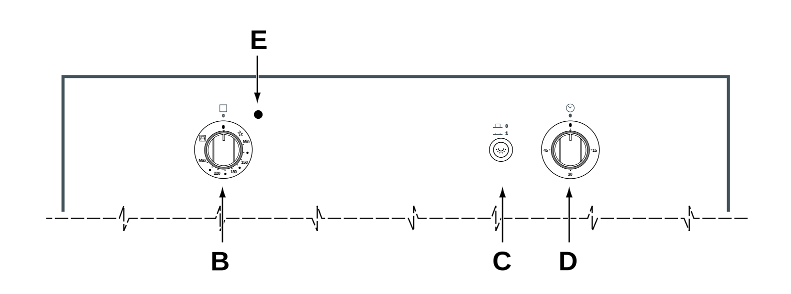
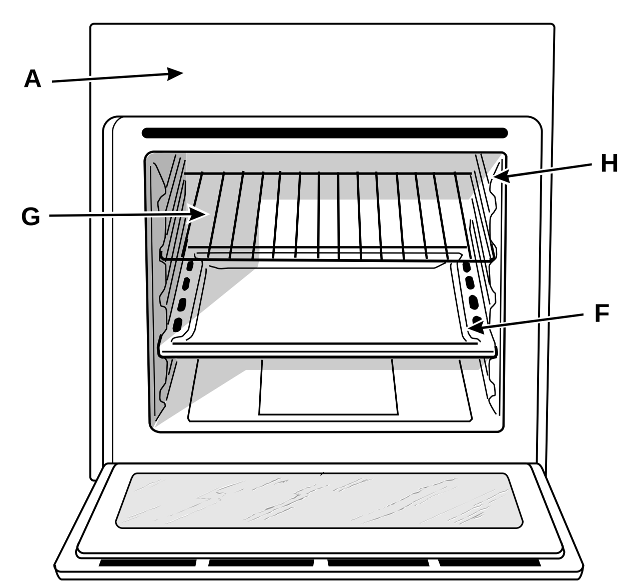
Le agradecemos por haber elegido un producto Ariston, seguro y realmente fácil de usar. Para conocerlo y utilizarlo bien y por mucho tiempo, le aconsejamos, antes de utilizar el aparato, leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual, ya que suministran importantes indicaciones referidas a la seguridad, la instalación, el uso y el mantenimiento. Conservar cuidadosamente este manual para posteriores consultas. Gracias.

Visto de cerca





A. **Panel de mando**
B. **Perilla del horno / grill-asador automático**
C. **Botón de encendido de la luz del horno**
D. **Perilla del contador de minutos** (presente sólo en algunos modelos)
E. **Luz indicadora de funcionamiento del horno**
F. **Bandeja o placa de cocción**
G. **Parrilla del horno**
H. **Guías de deslizamiento bandejas y parrillas**

Cómo utilizarlo

La selección de las distintas funciones presentes en el horno se realiza accionando los dispositivos y órganos de mando ubicados en el panel del mismo.

Atención: Cuando se enciende por primera vez, aconsejamos hacer funcionar el horno vacío durante aproximadamente media hora a la temperatura máxima, y con la puerta cerrada. Una vez transcurrido dicho tiempo, apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que a veces se advierte durante esta operación es causado por la evaporación de substancias empleadas para proteger el horno durante el lapso de tiempo que transcurre entre la fabricación y la instalación del producto.

Atención: Utilice el primer piso, desde abajo, colocando la bandeja suministrada con el aparato, para recoger jugos y/o grasa, solamente en el caso de cocciones en el grill o con asador automático (presente sólo en algunos modelos). Para otras cocciones no utilice nunca el primer piso, desde abajo, y nunca apoye objetos en el fondo del horno mientras está cocinando, porque podría causar daños al esmalte. Coloque siempre sus recipientes de cocción (fuentes para horno, películas de aluminio, etc.) sobre la parrilla suministrada con el aparato, ubicada en las guías del horno.

La perilla del horno (B)
Es el dispositivo que permite seleccionar las diferentes funciones del horno y escoger entre las temperaturas de cocción que se indican en la perilla misma, aquella que resulte más indicada para cocinar los distintos alimentos (comprendidas entre 140°C y 240°C). El dispositivo de encendido electrónico del horno está integrado dentro de la perilla de mando. Para encender el quemador del horno pulse a fondo la perilla «**B**» y gírela en sentido antihorario hasta la posición **Max** ✰ (manteniendo la puerta del horno cerrada). **Debido a que el horno está dotado de un dispositivo de seguridad, después de encender el quemador, es necesario mantener presionada la perilla «B» durante aproximadamente 6 segundos para permitir el paso del gas hasta que se caliente el termopar de seguridad. El dispositivo de encendido electrónico de los quemadores del horno, no debe accionarse por más de 15 segundos. Si pasados los 15 segundos, el quemador no se encendió, suelte la perilla «B», abra la puerta del horno y espere al menos un minuto antes de intentar nuevamente encender el quemador.** La selección de la temperatura de cocción se obtiene haciendo coincidir la indicación del valor deseado



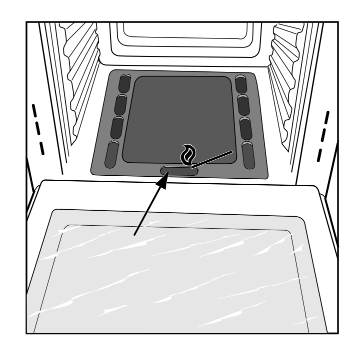
con la referencia que figura en el panel de mandos; la gama completa de las temperaturas que ofrece el aparato se indica a continuación.

Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145		160		200		230	240

La temperatura seleccionada se alcanza automáticamente y se mantiene constante a través del órgano de control (el termostato) dirigido por la perilla.

Encendido manual del horno
Si se interrumpe momentáneamente el suministro de energía eléctrica, el quemador del horno se puede encender manualmente:

a) abra la puerta del horno
b) acerque una cerilla o un encendedor al orificio, como se indica en la figura, presione a fondo y gire la perilla «B» en sentido antihorario hasta la posición **Max. Debido a que el horno está dotado de un dispositivo de seguridad, después de encender el quemador es necesario mantener presionada la perilla «B» durante aproximadamente 6 segundos para permitir el paso del gas hasta que se caliente el termopar de seguridad.**
c) una vez encendido, cierre la puerta del horno.



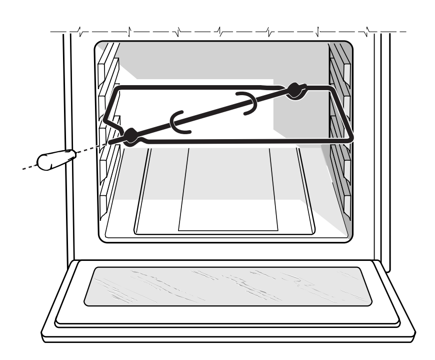
Advertencia importante: si accidentalmente se apagaran las llamas del quemador, cierre la perilla de mando «**B**», abra la puerta del horno y espere al menos un minuto antes de intentar nuevamente encender el quemador.

La perilla del grill (B)
Su horno está dotado de un grill eléctrico. La temperatura elevada y directa del grill permite el inmediato dorado superficial de los alimentos que, obstaculizando la salida de los líquidos, los mantiene más tiernos internamente. La cocción al grill está particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de elevada temperatura superficial: bistecs de ternera y vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc...
Algunos ejemplos de uso se encuentran en el párrafo “Consejos prácticos para la cocción”.
Presionando a fondo y girando la perilla “**B**” hasta la posición ⊟ se pone en funcionamiento el grill de rayos infrarrojos y también el motor del asador automático (presente sólo en algunos modelos), que permanece encendido mientras el grill está en funcionamiento.

Importante: cuando se utiliza el grill es necesario dejar la puerta del horno cerrada. Para utilizar el asador automático, consulte el párrafo correspondiente.

El asador automático (sólo en algunos modelos)
Para accionar el asador automático proceda del siguiente modo:

a) coloque la bandeja para la grasa en el 1° piso;
b) introduzca el soporte del asador automático en el 3° piso y coloque el espetón introduciéndolo, a través del orificio correspondiente, en el asador automático colocado en la parte posterior del horno;
c) accione el asador automático seleccionando la posición con la perilla «B» ⊟.



Atención: durante la cocción la puerta del horno está caliente. Evite que los niños se acerquen a ella.

El botón para el encendido de la luz del horno (C)
Es el individualizado por el símbolo ☼ y permite, con el encendido de la lámpara en el interior del horno, seguir el desarrollo de la cocción sin abrir la puerta.

La luz indicadora de funcionamiento del grill (E)
Permanece encendida cuando está en funcionamiento el grill.

El contador de minutos (presente sólo en algunos modelos)
Para utilizar el contador de minutos, es necesario cargar el timbre girando la perilla «**D**» un giro casi completo en sentido horario ↻; luego, volviendo hacia atrás ↺, seleccionar el tiempo deseado haciendo coincidir, con la referencia fija del panel, el número correspondiente a los minutos predeterminados.

Ventilación de enfriamiento
Con la finalidad de obtener una disminución de la temperatura externa, algunos modelos están dotados de un ventilador de enfriamiento que entra en funcionamiento girando la perilla de selección de programas «**B**». Durante la cocción, el ventilador está siempre encendido y es posible sentir un chorro de aire que sale entre el panel frontal y la puerta del horno.
Nota: al final de la cocción, el ventilador permanece funcionando hasta que el horno esté suficientemente frío.
Atención: no utilizar el horno en caso de corte prolongado del suministro de energía eléctrica o falta de funcionamiento del ventilador de refrigeración.

Cómo mantenerlo en buenas condiciones

Antes de efectuar cualquier operación, desconectar el aparato de la alimentación eléctrica.

Para una duración prolongada del horno es indispensable realizar frecuentemente una cuidadosa limpieza general, teniendo presente que:

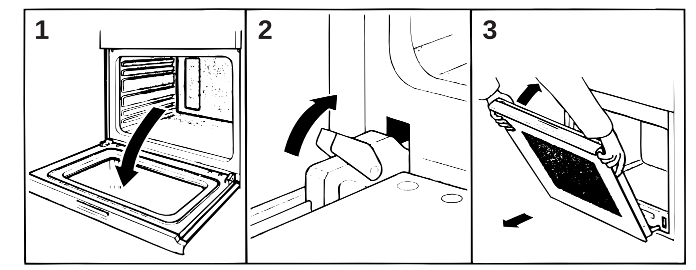
- **Para la limpieza no utilice aparatos a vapor.**
- las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable se deben lavar con agua tibia sin usar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas que podrían arruinarlas. El acero inoxidable puede quedar manchado. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos que se encuentran normalmente en el comercio. Se sugiere un aclarado abundante y secado inmediato después de la limpieza.
- El interior del horno se debe limpiar, preferentemente cada vez que se usa, cuando todavía está tibio, usando agua caliente y detergente, enjuagando y secando luego cuidadosamente con un paño suave. Evite el uso de detergentes abrasivos (por ejemplo los polvos, etc...) y de esponjas abrasivas para platos o ácidos (por ejemplo, anticaliza, etc...), porque podrían arruinar el esmalte. Si la suciedad es particularmente difícil de eliminar, use un producto específico para la limpieza del horno, siguiendo las instrucciones contenidas en el paquete.
- si usa el horno por un tiempo prolongado se podría formar líquido de condensación. Séquelo usando un paño suave.
- una junta de goma alrededor de la apertura del horno garantiza su correcto funcionamiento. Por lo tanto, controle periódicamente el estado de dicha junta. Si es necesario límpiela evitando usar productos o elementos abrasivos. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia más cercano. Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparado.
- no revista nunca el fondo del horno con hojas de aluminio, porque la consiguiente acumulación de calor perjudicaría la cocción dañando también el esmalte.
- limpie el vidrio de la puerta del horno utilizando productos y esponjas no abrasivos y séquelo con un paño suave.

Cómo extraer la puerta del horno

Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno. Proceda del siguiente modo:

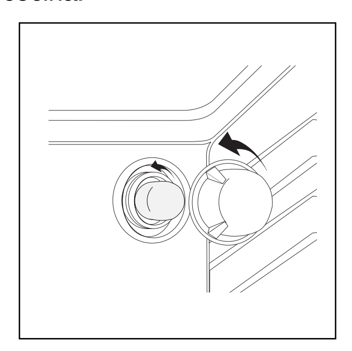
- abra completamente la puerta;
- alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras;
- agarre la puerta de los dos lados externos, ciérrela lentamente pero no completamente;
- tire la puerta hacia Ud. extrayéndola de su alojamiento;

Vuelva a montar la puerta siguiendo el procedimiento descripto arriba pero en sentido contrario.



Reemplazo de la lámpara en la bóveda del horno

- Quitar a la cocina la alimentación mediante el interruptor omnipolar utilizado para la conexión a la instalación eléctrica, o desenchufarlo.
- Aflojar la tapa de vidrio del portalámpara;
- Desenroscar la lámpara y sustituirla con una resistencia a alta temperatura (300°C) con las siguientes características:
  - Tensión 230/240 V
  - Potencia 25W
  - Casquillo E14
- Colocar de nuevo la tapa de vidrio. Volver a darle alimentación a la cocina.



Consejos prácticos para la cocción

El horno ofrece una amplia gama de posibilidades para guisar cualquier comida de la mejor manera. Con el tiempo el usuario podrá aprovechar muy bien este aparato ideal para la cocina, por lo que las advertencias que damos a continuación son solo sugerencias que podrán ampliarse con la experiencia personal de cada uno.

Preparación de postres y repostería en general

Cuando se hacen tartas colocar siempre al horno previamente calentado. Las temperaturas por lo general deben estar alrededor de los 160°C. No abrir la puerta del horno mientras se hace un bizcocho para evitar que la masa deje de aumentar su volumen. En general:

Masa de dulce muy seca
En la próxima oportunidad seleccionar temperatura con 10°C superior y reducir el tiempo de cocción.

Cuando el bizcocho no fermenta
Usar menos líquido o bajar la temperatura de 10°C.

Torta oscura en la superficie
Colocar el molde más abajo, seleccionar una temperatura menor y prolongar el tiempo de cocción

Buen aspecto por fuera, pegadizo por dentro
Usar menos líquido, reducir la temperatura, aumentar el tiempo de cocción

La torta no se desprende del molde
Unte bien el molde y esparza sobre él un poco de harina o utilice papel para horno.

Cocción de la pizza

Para una buena cocción de la pizza:

- Precaliente el horno durante 15 minutos, como mínimo
- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno. Utilizando la bandeja para horno aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- No abra frecuentemente el horno durante la cocción.
- En el caso de pizzas muy condimentadas (caprichosa, cuatro estaciones) es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

Cocción del pescado y de la carne

Para las carnes blancas, las aves y el pescado utilice temperaturas desde 170 °C a 190 °C.

Para las carnes rojas, que deben estar bien cocidas en la parte externa, conservando en su interior el jugo, es importante comenzar con una temperatura inicial alta (200°C-220°C) por un breve tiempo, para después disminuirla.

Por lo general, cuanto más grande es el trozo de asado, menor será la temperatura y más largo el tiempo de cocción. Colocar los trozos de carne en el centro de la parrilla y colocar la grasera por debajo para recoger el jugo.

Colocar bien la parrilla de manera que la carne ocupe el centro del horno. Cuando se necesite calor por debajo, usar el primer nivel inferior. Para obtener asados sabrosos (en particular pato y animales de caza) condimente la carne con tocino o panceta y colóquela en la parte superior.

Uso del grill

I**mportante:efectuar la cocción al grill con la puerta del horno cerrada**, para obtener, juntamente con los mejores resultados, un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).

Utilice la función “**grill**” colocando el alimento en el centro de la parrilla.

Por lo tanto, al utilizar las funciones grill, los mejores resultados se obtienen colocando la rejilla en los últimos niveles comenzando desde abajo (ver la tabla de cocción) luego, para recoger la grasa y evitar la formación de humo, coloque la bandeja suministrada con el aparato en el primer nivel, desde abajo.

Posición de la perilla de selección	Comida para cocinar	Peso (Kg)	Posición para la cocción en los pisos desde abajo	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Posición de la perilla del termostato	Tiempo de cocción (minutos)
Horno	Lasañas	2,5	3	10	200	55-60
	Canelones	2,5	3	10	200	40-45
	Fideos al horno	2,2	3	10	200	50-55
	Ternera	1,7	2	10	210	80-90
	Pollo	1,5	3	10	200	70-80
	Arrollado de pavo	2,5	3	10	200	80-90
	Pato	1,8	3	10	200	90-100
	Conejo	2,0	3	10	200	80-90
	Lomo de cerdo	1,5	3	10	200	70-80
	Cuarto trasero de cordero	1,8	3	10	200	80-90
	Caballa	1,3	3	10	200	30-40
	Dentón	1,5	3	10	180	30-40
	Trucha envuelta	1,0	3	10	200	30-35
	Pizza napolitana	0,6	3	15	210	15-20
	Bizcochos secos	0,5	4	15	180	25-30
	Torta glaseada	1,1	3	15	180	30-35
	Torta de chocolate	1,0	3	15	165	50-60
	Tortas leudadas	1,0	4	15	165	50-60
Grill	Lenguados y sepias	1	4	5	-	6
	Broquetas de calamares y cangrejos	1	4	3	-	4
	Filete de merluza	1	4	3	-	10
	Verduras a la parrilla	1	4	-	-	8-10
	Bistec de ternera	1	4	5	-	20-25
	Chuletas	1,5	4	5	-	20-25
	Hamburguesas	1	4	3	-	10-15
	Salchichas	1,7	4	5	-	20-25
	Tostadas	n.° 4	4	3	-	2-3
	Con asador automático (cuando existe)					
	Asado de ternera	1.0	-	-	-	80-90
	Pollo asado	1.5	-	-	-	80-90
	Cordero asado	1.0	-	-	-	80-90

Nota: los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales. En las cocciones al grill la grasera se coloca siempre en el 1° piso contando desde abajo.

La seguridad como una buena costumbre

Para garantizar la eficiencia y la seguridad de este electrodoméstico:
- **diríjase exclusivamente a centros de asistencia técnica autorizados**
- **requiera siempre el uso de repuestos originales**

- **Este aparato se refiere a un aparato empotrable de clase 3.**
- **Para mover el aparato y con el fin de evitar daños a personas y al mismo aparato, utilice siempre las manijas especiales que se encuentran en los costados del horno.**
- El aparato está destinado a un uso no profesional en las viviendas y sus características no se deben modificar.
- Las instrucciones son válidas sólo en los países de destino cuyos símbolos figuran en el manual y en la placa de características.
- La seguridad eléctrica de este aparato está garantizada solamente cuando el mismo está correctamente conectado a una eficiente instalación de puesta a tierra de acuerdo a lo previsto por las normas vigentes sobre seguridad.
- **Durante el uso del aparato los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga alejados a los niños.**

Tratándose de fuentes de peligro, evite que los niños e incapaces se pongan en contacto con:
- los mandos y el aparato en general;
- los embalajes (bolsitas, poliestireno, clavos, etc.);
- el aparato, durante e inmediatamente después del funcionamiento del horno y del grill, debido al sobrecalentamiento;
- un aparato inutilizado (en este caso, se deben proteger las partes que podrían ser peligrosas).

Evite las siguientes operaciones:
- tocar el aparato con partes del cuerpo húmedas;
- el uso cuando está descalzo;
- tirar del aparato o del cable de alimentación eléctrica para desconectarlo del tomacorriente;
- operaciones impropias y peligrosas;
- obstruir los orificios de ventilación o para eliminación del calor;
- que el cable de alimentación de pequeños electrodomésticos quede en contacto con las partes calientes del aparato;
- la exposición a agentes atmosféricos (lluvia, sol);
- el uso del horno como trastero;
- el uso de líquidos inflamables cerca del aparato;
- el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o prolongaciones;
- intentos de instalación o reparación sin la intervención de personal calificado.

Es absolutamente necesario llamar a personal especializado en los siguientes casos:
- instalación (según las instrucciones del fabricante);
- cuando se tienen dudas sobre el funcionamiento;
- sustitución del toma en caso de incompatibilidad con el enchufe del aparato.

Es necesario llamar a centros de asistencia autorizados por el fabricante, en los siguientes casos:
- dudas sobre la integridad del aparato después de haber quitado el embalaje;
- daño o sustitución del cable de alimentación;
- avería o mal funcionamiento, solicitando repuestos originales.

Es conveniente efectuar las siguientes operaciones:
- sólo la cocción de alimentos evitando otras operaciones;
- verificar la integridad después de haber quitado el embalaje;
- desconectar el aparato de la red de alimentación eléctrica en caso de mal funcionamiento y antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento;
- cuando no se utiliza, desconecte el aparato de la red eléctrica y cierre la llave de gas (si está previsto);
- utilice guantes para horno para introducir o extraer recipientes;
- tome siempre la manija de la puerta en el centro debido a que los extremos podrían estar más calientes con motivo de eventuales salidas de aire;
- controlar siempre que las perillas estén en la posición «•»/»o» cuando no se utiliza el aparato.
- cortar el cable de alimentación después de haberlo desconectado de la red eléctrica cuando se decide no utilizar más el aparato.

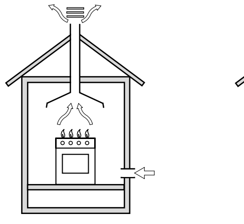
- El fabricante no se puede considerar responsable por eventuales daños derivados de: errores en la instalación, usos impropios, erróneos e irracionales.
- **Los aparatos a gas necesitan una buena ventilación para funcionar correctamente. Controlar que durante la instalación se respeten los requisitos indicados en el párrafo relativo a la «Colocación».**

La instalación debe efectuarse según las instrucciones del fabricante y por personal profesionalmente calificado. Una incorrecta instalación puede causar daños a personas, animales o cosas, con relación a los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable. **Importante:** cualquier intervención de regulación, mantenimiento, etc. se debe realizar con el horno desconectado de la red de alimentación eléctrica.

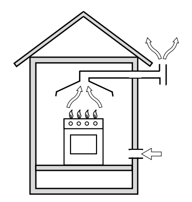
Colocación

Importante: este aparato puede instalarse y funcionar sólo en ambientes permanentemente ventilados según las prescripciones de las Normas en vigor. Deben ser respetados los siguientes requisitos:

a) El ambiente debe poseer un sistema de descarga de los humos de la combustión al exterior, realizado a través de una campana o de un electroventilador que entre automáticamente en funcionamiento cada vez que se enciende el aparato.



En chimenea o en tubo de humos ramificado (reservado a los aparatos de cocción)



Directamente al exterior

b) El ambiente debe poseer un sistema que permita la entrada del aire necesario para una combustión normal. El caudal de aire necesario para la combustión no debe resultar inferior a 2 m^3/h por cada kilovatio (kW) de potencia instalada. El sistema puede ser realizado por medio de un conducto de 100 cm^2, como mínimo, por el cual entra aire de afuera del edificio y que posea una sección útil de modo que no pueda ser obstruido accidentalmente (Fig.A). También se puede realizar, de manera indirecta, desde ambientes adyacentes, que posean un conducto de ventilación hacia el exterior, como se describe más arriba, y que no sean partes en común del inmueble, ambientes con peligro de incendio, o dormitorios (Fig.B).

Detalle A | Habitación adyacente | Habitación por ventilar

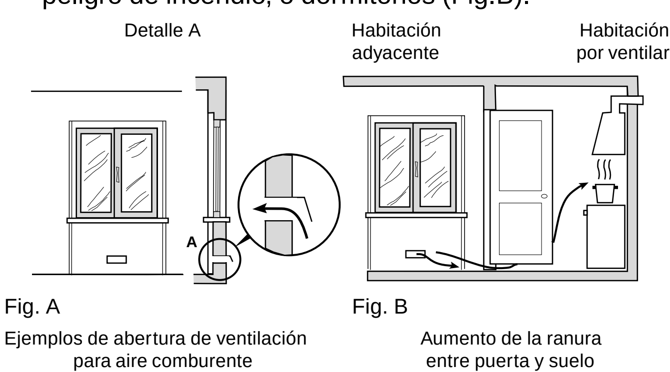


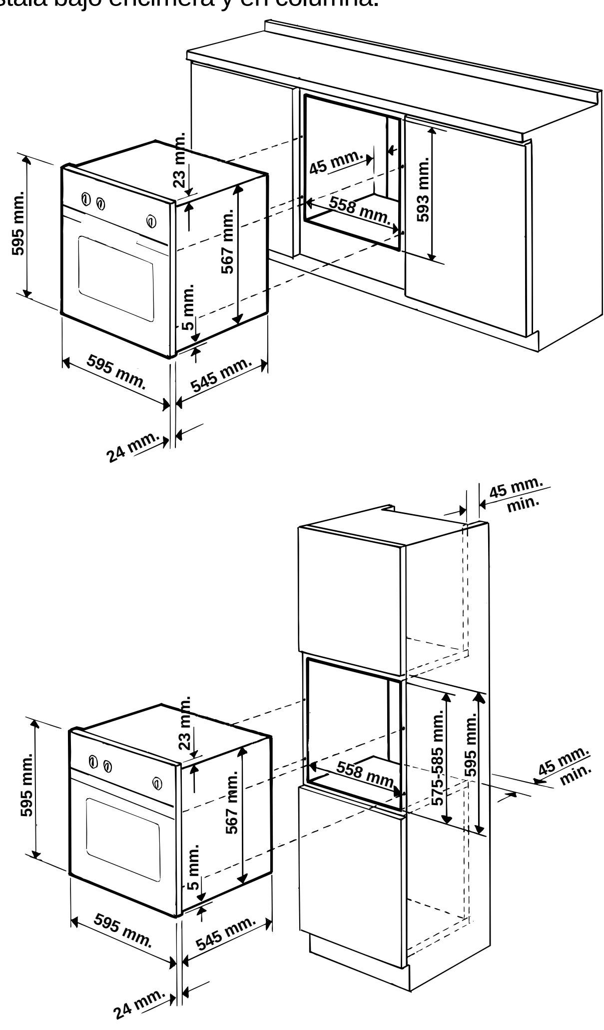
Fig. A — Ejemplos de abertura de ventilación para aire comburente

Fig. B — Aumento de la ranura entre puerta y suelo

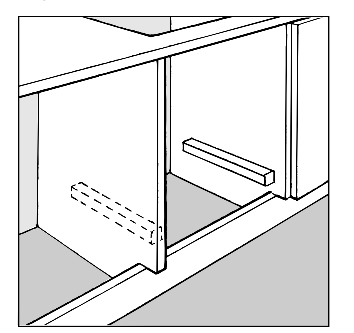
c) Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan abajo. Luego, los ambientes que contienen garrafas de GPL deben tener aberturas hacia afuera para permitir la evacuación desde abajo de eventuales escapes de gas. De consecuencia, las bombonas de GPL, tanto vacías como parcialmente llenas, no se deben instalar o depositar en ambientes o locales a un nivel más bajo del suelo (cantinas, etc.). Es oportuno conservar en el ambiente sólo la garrafa que se está utilizando, colocada de modo que no quede expuesta a la acción directa de fuentes de calor (hornos, chimeneas, estufas, etc.) capaces de llevarla a temperaturas superiores a 50°C.

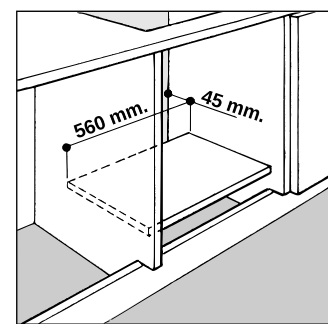
Instalación de los hornos empotrables

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato empotrable, es necesario que el mueble tenga las características adecuadas. En la siguiente figura se indican las dimensiones del espacio en el mueble cuando el horno se instala bajo encimera y en columna.



Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del espacio para el horno, es preferible instalarlo de modo que apoye sobre dos listeles de madera; en el caso de que sea una superficie continua de apoyo, la misma debe tener una abertura de 45 x 560 mm como mínimo.





Los paneles de los muebles adyacentes al horno deberán ser de un material resistente al calor. En particular, en el caso de muebles de madera chapeada, las colas deberán ser resistentes a una temperatura de 100 °C.



En conformidad con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato, no se deben producir contactos con las paredes en las que hay instalaciones eléctricas.
Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.
Para un correcto centrado, regule los 4 tacos ubicados en la parte lateral del horno, a la altura de los 4 orificios del marco. En particular, si el espesor del costado del mueble es:

- de 20 mm: la parte móvil del taco se debe extraer (Fig. A);
- de 18 mm: utilice la primera ranura; ya predispuesta de fábrica (Fig. B);
- de 16 mm: utilice la segunda ranura (Fig. C).

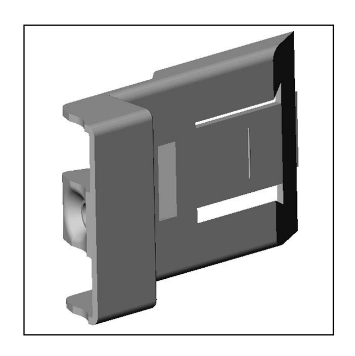


Fig. A

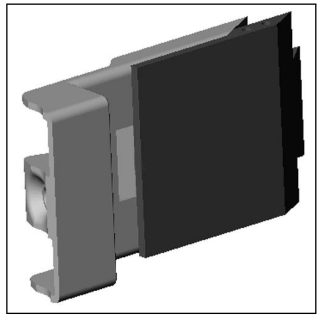


Fig. B

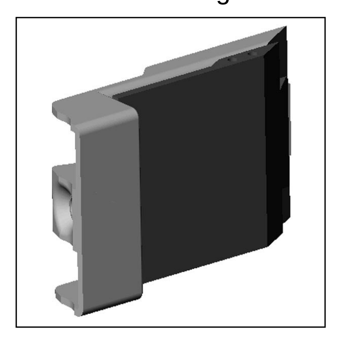
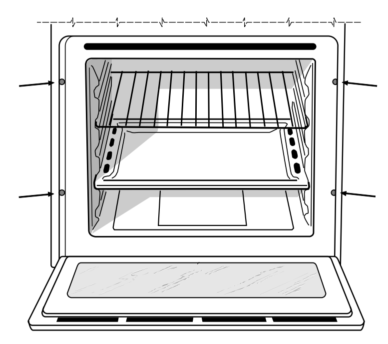


Fig. C

Para fijar el horno al mueble abra la puerta del horno y fíjelo mediante 4 tornillos para madera en los 4 orificios ubicados en el marco.



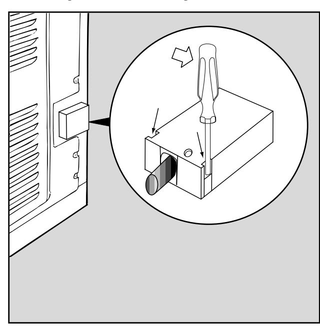
Conexión eléctrica
Los hornos dotados de cable de alimentación tripolar, están preparados para el funcionamiento con corriente alterna a la tensión y frecuencia de alimentación indicadas en la placa de características (ubicada en el aparato) y en el manual de instrucciones. El conductor de tierra del cable se distingue por los colores amarillo-verde.

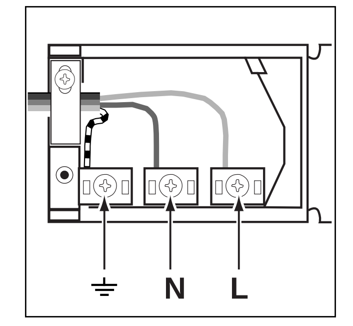
Montaje del cable de alimentación
Apertura del tablero de bornes:

- Con la ayuda de un destornillador, haga palanca en las lengüetas laterales de la tapa del tablero de bornes;
- Tirar y abrir la tapa del tablero de bornes.

Para la colocación del cable, realizar las siguientes operaciones:

- aflojar el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tres tornillos de los contactos L-N-⏚
- fijar los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores: **Azul** (N) **Marrón** (L) **Amarillo-Verde** ⏚
- fijar el cable de alimentación en el correspondiente sujetacable y cerrar la tapa.





Conexión del cable de alimentación a la red
Instalar, en el cable, un enchufe normalizado para la potencia indicada en la placa de características; en caso de conexión directa a la red, es necesario colocar entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm, adecuado a la potencia y conforme a las normas en vigencia (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor).
El cable de alimentación debe colocarse de tal manera que, en ningún punto alcance una temperatura superior a 50°C con respecto a la temperatura ambiente.
Antes de efectuar la conexión comprobar que:

- La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza sólo cuando el mismo resulte correctamente conectado a una eficiente instalación de conexión a tierra conforme a lo previsto por las normas de seguridad eléctrica. Es necesario verificar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de duda, solicitar un control cuidadoso de la instalación por parte de personal profesionalmente especializado. El fabricante no puede ser considerado responsable por los eventuales daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.
- Antes de conectar el aparato, comprobar que los datos de la placa de características (ubicada en el aparato y/o en el embalaje) correspondan a los de la red de distribución eléctrica y gas.
- Comprobar que la capacidad eléctrica de la instalación y la de los tomas de corriente resulten adecuadas a la potencia máxima del aparato indicada en la placa de características. En caso de duda, dirigirse a personal profesionalmente especializado.
- En caso de incompatibilidad entre el toma de corriente y el enchufe del aparato, llamar a personal técnico para reemplazar el toma con otro adecuado. El técnico, en particular, deberá también comprobar que la sección de los cables del toma de corriente resulte adecuada a la potencia absorbida por el aparato. En general, no

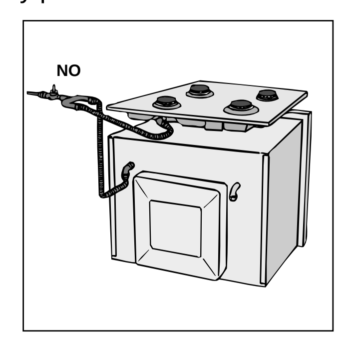
es aconsejable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. Si su uso fuera indispensable es necesario utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y prolongaciones conformes a las normas vigentes de seguridad, teniendo cuidado de no superar el límite de capacidad de corriente marcado en el adaptador simple y en las prolongaciones, y el de máxima potencia marcado en el adaptador múltiple. **El enchufe y el toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.**

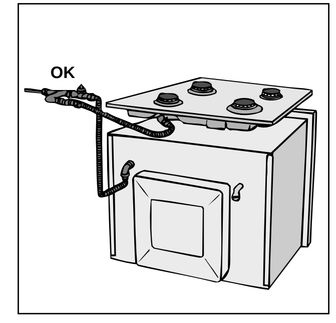
Conexión gas

Conectar la cocina a la garrafa o al conducto del gas conforme a las prescripciones de las normas en vigor, sólo después de haberse asegurado que la misma está regulada para el tipo de gas con el cual será alimentada. Caso contrario, efectuar las operaciones indicadas en el párrafo "Adaptación a los distintos tipos de gas".

En caso de alimentación con gas líquido de garrafa, utilizar reguladores de presión conformes a las Normas en vigor.

Importante: para un funcionamiento seguro, un adecuado uso de la energía y una mayor duración del aparato, verificar que la presión de alimentación respete los valores indicados en la tabla 1 "Características de los quemadores y picos".





Cuando se deba proceder a la instalación de una placa de cocción a gas más un horno empotrable a gas, está totalmente prohibido realizar la conexión entre los dos aparatos o utilizar una sola llave de paso.

Se deben conectar por separado, y cada uno de ellos debe tener su llave de cierre para que sean independientes uno del otro.

Conexión con tubo rígido (cobre o acero)

La conexión a la instalación de gas se debe efectuar de modo que no provoque esfuerzos de ningún tipo al aparato. En el tubo de alimentación del aparato se encuentra un empalme en "**L**" orientable, cuya estanqueidad está asegurada por una junta. Si resultara necesario girar el empalme, sustituya siempre la junta estanca (suministrada con el aparato). El empalme de entrada de gas al aparato es fileteado 1/2 gas macho cilíndrico.

Conexión del tubo flexible de acero inoxidable con pared continua y fijación con rosca

El empalme de entrada de gas al aparato es fileteado 1/2 gas macho cilíndrico. Utilice exclusivamente tubos conformes con las Normas Nacionales vigentes y juntas estancas conformes con las Normas Nacionales vigentes. La colocación de dichos tubos se debe efectuar de modo tal que su longitud, en condiciones de máxima extensión, **no** sea mayor de 2000 mm. Una vez realizada la conexión, asegurarse que el tubo metálico flexible no permanezca en contacto con partes móviles o no quede aplastado.

Control de la estanqueidad

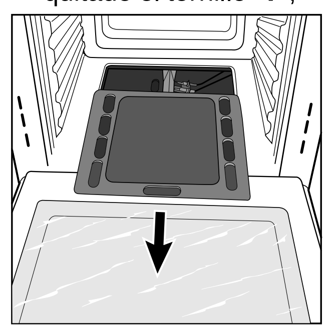
Finalizada la instalación controlar la perfecta estanqueidad de todas las uniones utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.

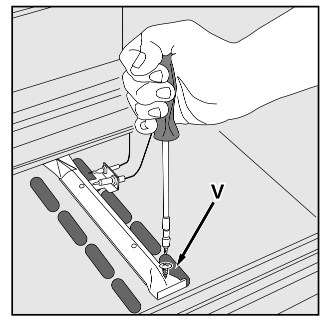
Adaptación a los distintos tipos de gas

Para adaptar el horno a un tipo de gas diferente de aquel para el cual fue fabricado (indicado en la etiqueta), es necesario efectuar las siguientes operaciones:

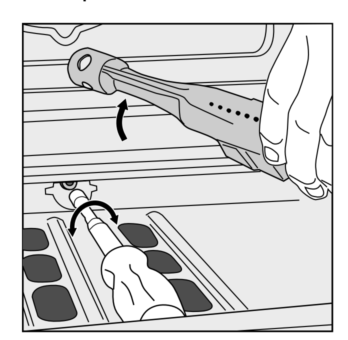
a) Sustitución del pico del quemador del horno

- abra la puerta del horno completamente
- extraiga el fondo del horno deslizable
- desenrosque el tornillo de fijación del quemador
- extraiga el quemador del horno después de haber quitado el tornillo "**V**";





- destornille el pico del quemador del horno sirviéndose de la correspondiente llave a tubo para picos o mejor aún, de una llave a tubo de 7 mm y sustituirlo con el que se adapte al nuevo tipo de gas.(ver tabla 1). **Tenga particular cuidado con los cables de las bujías y con los tubos de los termopares.**
- Volver a colocar todos los componentes en sus respectivas posiciones, efectuando las operaciones inversas, con respecto a la secuencia arriba indicada.



Regulación aire primario del quemador del horno:

b) El quemador está proyectado de modo tal que no necesita regulación de aire primario.

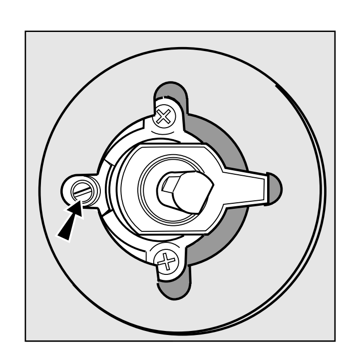
Regulación del mínimo del quemador del horno

c) Regular el mínimo del quemador del horno:

- llevar el pomo hacia la posición de **Mín** después de haber dejado la misma por aproximadamente 10 minutos en posición **Max**;
- quitar el pomo
- quitar el disco fijado al panel frontal
- opere sobre el tornillo de regulación ubicado en la parte externa de la varilla del termostato hasta obtener una pequeña llama regular (la llama es visible a través de los orificios del fondo del horno);
  Nota: en el caso de gas líquido, el tornillo de regulación

se deberá ajustar a fondo.

- luego, comprobar que al girar rápidamente el pomo de la posición **Max** a la posición de **Mín** o al abrir o cerrar rápidamente la puerta del horno no se produzcan apagados del quemador.



Atención

Al terminar la operación, sustituir la vieja etiqueta de calibrado con aquella correspondiente al nuevo gas que se utiliza, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

Nota

En el caso en que la presión del gas utilizado sea distinta (o variable) de la prevista, es necesario instalar, en la cañería de ingreso, un regulador de presión conforme a las Normas Nacionales en vigor sobre “reguladores para gas canalizado”.

Características de los quemadores y de los picos

Tabla 1			Gas líquido				Gas natural	
Quemador	Potencia térmica kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100	Pico 1/100	Caudal* g/h		Pico 1/100	Caudal* l/h
	Nominal	Reducida	(mm)		***	**	(mm)	
Horno	2,60	1,00	49	78	189	186	119	248
Presiones de alimentación	Nominal (mbar) Mínima (mbar) Máxima (mbar)				28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* A 15°C y 1013 mbar-gas seco
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m^3

Características técnicas

Dimensiones útiles del horno:

ancho cm. 43,5
profundidad cm. 43
altura cm. 31

Volumen útil del horno:

litros 58



Este aparato ha sido fabricado conforme con las siguientes Directivas Comunitarias

- 73/23/**CEE** del 19/02/73 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones;
- 89/336/**CEE** del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones;
- 93/68/**CEE** del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.

Modelo	Parte Gas		Parte eléctrica	
	Categoría	Potencia térmica kW (1)	Tensión frecuencia	Potencia (W)
FB G **FB G IX** **FB G C IX AG** **FR G**	II2H3+ / II1a2H	2,60 (189 g/h - G30) (186 g/h - G31)	230V~ 50-60Hz	2250

(1) Los valores expresados en g/h se refieren a la capacidad de suministro de gases líquidos (butano, propano).